ALTO-SHAAM®

Selbstbedienungsinsel

ITM2-48/STD

ITM2-72/STD

Modelle:

ITM2-48/STD
ITM2-48/DLX
ITM2-48/CT

ITM2-72/STD
ITM2-72/DLX
ITM2-72/CT

- **INSTALLATION**
- **BETRIEB**
- **WARTUNG**

HALO HEAT®

24•7 Your Service Hotline 1-800-558-8744

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 U.S.A. NUR
www.alto-shaam.com

GEDRUCKT IN DEN USA MN-28808-GR • 05/11

Lieferung 1
Auspacken 1
Sicherheits- und vorsichtsmassnahmen 2

Installation
Installations-Anforderungen. 3
Nivellierung 3
Maße, Gewichte und Kapazitäten 4-5
Optionen und zubehör. 4
Elektrischer Anschluss 6

Bedienungsanweisungen
Informationen für die benutzersicherheit 7
Vor der inbetriebnahme. 7
Bedienungsanweisungen. 7
Allgemeine Richtlinien zum Warmhalten 8

Pflege und Reinigung
Reinigung und vorbeugende wartung 9
Schütz von Edelstahlflächen 9
Reinigungsmittel 9
Reinigungswerkzeuge 9
Pflege der ausrüstung 10
Tägliche reinigung. 10

Desinfizierung
Desinfizierung/Lebensmittelsicherheit 11
Produktkerntemperaturen von Speisen 11

Wartung
Wartungsansicht 12
Wartungsteile. 13-14

Diagramme
ITM2-48 - 120V 15
ITM2-48 - 230V 16

ITM2-48 - 120V 17
ITM2-48 - 230V 18

Garantie
Transportschäden und
Schadensansprüche . . . . . rückseitige Abdeckung
Eingeschränkte Garantie. . . . . rückseitige Abdeckung

LIEFERUNG

Dieses Alto-Shaam Gerät wurde umfangreich getestet und geprüft, um die Lieferung eines Geräts von höchster Qualität zu gewährleisten. Bitte kontrollieren Sie bei erhalt die Ware auf Transpotschäden und teilen Sie diese umgehend dem Spediteur mit. ***Siehe auch "Transportschäden und Reklamationen" in dem vorliegenden Installationshandbuch.***

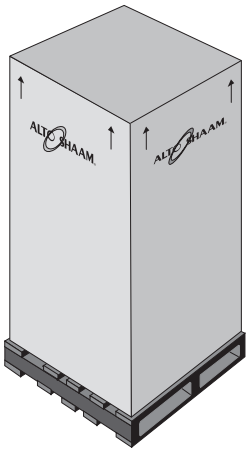
Das Gerät mit Zubehörteilen wird in einer oder mehreren Verpackungen geliefert. Überprüfen Sie das dass Gerät und alle dazugehörigen Teile, auf Grund Ihrer Bestellung komplett geliefert wurden.

Heben Sie alle Informationen und alle beiliegenden und Betriebsanleitungen auf. Füllen Senden Sie den ausgefüllten Garantieschein an den Hersteller zurück. Somit kann der Kundendienst und Ersatzteilbedarf gewährleistet werden.

Vorliegende Betriebsanleitung muss von allen Personen, die das Gerät bedienen oder es installieren, gelesen und verstanden werden. Bei Fragen zu Installation, Betrieb und Instandhaltung wenden Sie sich bitte an die Alto-Shaam Kundendienstabteilung.

HINWEIS: Bei Garantieansprüchen muss die vollständige Artikelnummer und Seriennummer des Gerätes angegeben werden.

AUSPACKEN



1. Entfernen Sie vorsichtig den Karton oder den Verschlag vom Gerät.

   HINWEIS:

   Kontrollieren Sie das Gerät auf versteckte Mängel und gewährleisten Sie die Funktion bevor Sie das Verpackungsmaterial entsorgen.

2. Lesen Sie das Installationshandbuch bevor Sie mit der Installation des Gerätes beginnen.

   BEWARHREN SIE DIESES INSTALLATIONSHANDBUCH AUF.
   Dieses Handbuch gehört zum Gerät. Die Anleitung muss dem Eigentümer oder den verantwortlichen Mitarbeitern zur Schulung zur Verfügung stehen. ***Weitere Exemplare der Anleitung sind über die Alto-Shaam Kundendienstabteilung erhältlich.***

3. Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, müssen alle Plastikfolien und Verpackungsmaterial sowie Verpackungzubehörteile entfernt werden. Bewahren Sie die Zubehörteile für den künftigen gebrauch an einem leicht zugänglichen Ort auf.

SICHERHEITS- UND VORSICHTSMASSNAHMEN

Kenntnisse über die richtige Handhabung sind von größter Wichtigkeit für den sicheren Betrieb von elektrischen und/oder gasbetriebenen Geräten. Gemäß den allgemein anerkannten Richtlinien für die Gefahrenkennzeichnung von Produkten mit Sicherheitsaufklebern können folgende Signalwörter und Gefahrensymbole in dieser Betriebsanleitung vorkommen.

GEFAHR

Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der mit diesem Symbol ausgedrückten Warnungen zu schweren Personenschäden, zum Tode oder zu schweren Sachschäden führen kann.

ACHTUNG

Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der mit diesem Symbol ausgedrückten Warnungen zu Personenschäden, zum Tode oder zu Sachschäden führen kann.

VORSICHT

Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der mit diesem Symbol ausgedrückten Warnungen zu mittelschweren Personenschäden, zum Tode oder zu mittelschweren Sachschäden führen kann.

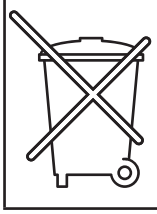
VORSICHT

Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der mit diesem Symbol ausgedrückten Warnungen zu geringeren Personenschäden oder zu Sachschäden oder einer potenziell unsicheren Handhabung führen kann.

HINWEIS: Verwendet, um Personen auf Informationen zur Installation, Bedienung oder Instandhaltung aufmerksam zu machen, die wichtig, jedoch nicht mit einer Gefahr verbunden sind.

1. Diese Vitrine ist für die Aufbewahrung oder Vorbereitung von Speisen für den menschlichen Verzehr vorgesehen. Diese Vitrine wird nicht zum Einsatz für andere Zwecke genehmigt oder empfohlen.
2. Dieses Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, bei dem alle bedienenden Personen mit seinem Zweck, seinen Grenzen und den mit ihm verbundenen Gefahren vertraut sind. Die Bedienungsanweisungen und Warnhinweise müssen von allen das Gerät bedienenden und benutzenden Personen gelesen und verstanden worden sein.
3. Anleitungen zur Fehlersuche, Bauteil-darstellungen und Teilelisten in dieser Anleitung dienen lediglich als allgemeines Begleitmaterial und sind für den Gebrauch durch qualifiziertes technisches Personal bestimmt.
4. Diese Betriebsanleitung sollte als fester Bestandteil dieses Geräts gelten. Diese Bedienungsanleitung und alle mitgelieferten Anweisungen, Pläne, Schaltbilder, Teilelisten, Hinweiszettel und Aufkleber müssen im Falle der Weiterveräußerung oder bei einem Standortwechsel beim Gerät bleiben.

HINWEIS



Für Geräte zum Einsatz an Standorten, die durch folgende Richtlinie geregelt werden:

KEINE ELEKTRISCHEN GERÄTE MIT ANDEREM HAUSMÜLL ENTSORGEN.

INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

GEFAHR

UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION, ÄNDERUNGEN, MODIFITZIERUNGEN, REPARATUR- UND WARTUNGSARBEITEN KÖNNEN ZU SACHSCHÄDEN, SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER ZUM TODE FÜHREN.

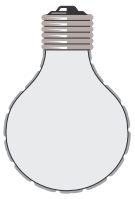
VORSICHT

DIE METALTEILE DES GERÄTES WERDEN SEHR HEISS- TRAGEN SIE WÄHREN DER BEDIENUNG DES GERÄTES SCHUTZHANDSCHUHE, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

VORSICHT

UM VERLETZUNG VORZUBEUGEN, IST BEIM TRANSPORTIEREN UND AUSRICHTEN DES GERÄTES, VORSICHT GEBOTEN.

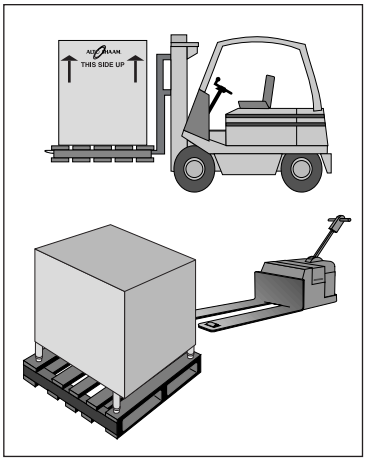
VORSICHT



Die Leistungsfähigkeit dieses Geräts wird durch die vom Werk gelieferten Glühlampen optimiert. Diese Glühlampen müssen durch exakt gleiche Glühlampen oder vom Werk empfohlene Ersatzglühlampen ersetzt werden. Diese Glühlampen wurden gegen Bruch behandelt und müssen durch ähnlich behandelte Glühlampen ersetzt werden, damit die Konformität mit NSF-Normen erhalten bleibt. Die Glühlampen in den Fassungen NICHT zu fest anziehen, da dadurch die Glühfäden beschädigt werden können.

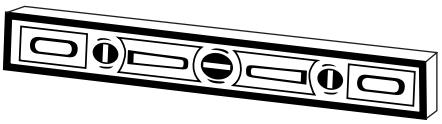
INSTALLATION AM AUFSTELLORT

Um die gültigen NSF-Normen (National Sanitation Foundation) zu erfüllen, müssen alle stationären Bodenmodelle am Boden mit einem R.T.V.- oder Silastic-Dichtmittel versiegelt werden, die die NSF-Anforderungen erfüllen oder unter der Einheit 153 mm Freiraum haben.



1. Das Gerät muss auf einer stabilen und waagrechten Fläche aufgestellt werden.
2. Dieses Gerät **DARF NICHT** in einem Bereich aufgestellt werden, in dem es durch schwierige Bedingungen wie Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schädliche Einflüsse beeinträchtigt wird.
3. **KEINE** beheizte Vitrine in der Nähe einer Kaltluftquelle, wie Gefriergerät, Klimaanlagen-Entlüftungsschlitze, oder in Bereichen aufstellen, in denen die Leistung durch Außenluftschwankungen beeinflusst werden können.
4. Dieses Gerät darf nicht blockiert werden, sodass kein Zugang für Wartungs- oder Service-Arbeiten möglich ist.

Bei der Installation und Inbetriebnahme müssen einige Einstellungen vorgenommen werden. Diese Einstellungen dürfen nur von einem qualifizierten Service-Techniker vorgenommen werden. Der Händler oder Benutzer ist für Installations- und Inbetriebnahme-Einstellungen verantwortlich. Diese Einstellungen umfassen u. a. Thermostatkalibrierung, Türeinstellung, Nivellierung, Anschluss an die Stromversorgung und Installation optionaler Laufrollen oder Standbeine.



NIVELLIERUNG

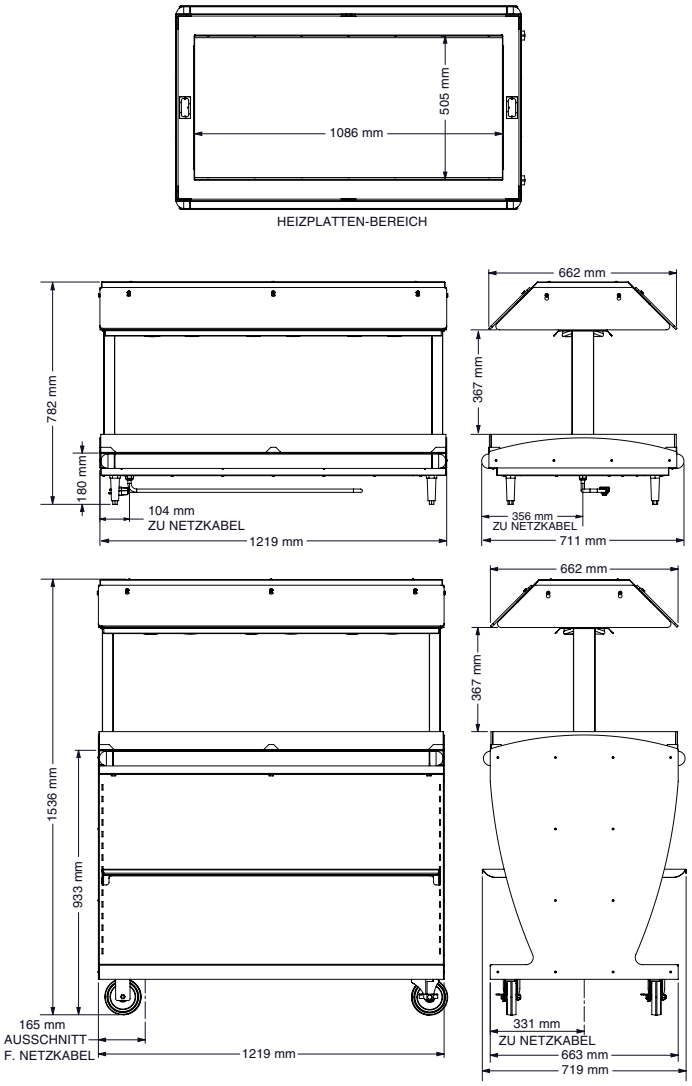
Das Gerät muss mit einer Wasserwaage von Seite zu Seite und vorne nach hinten nivelliert werden.

Wir empfehlen, die Nivellierung des Geräts regelmäßig nachzuprüfen, um sicherzustellen, dass sich der Boden nicht verzogen hat oder das Gerät umgestellt wurde.

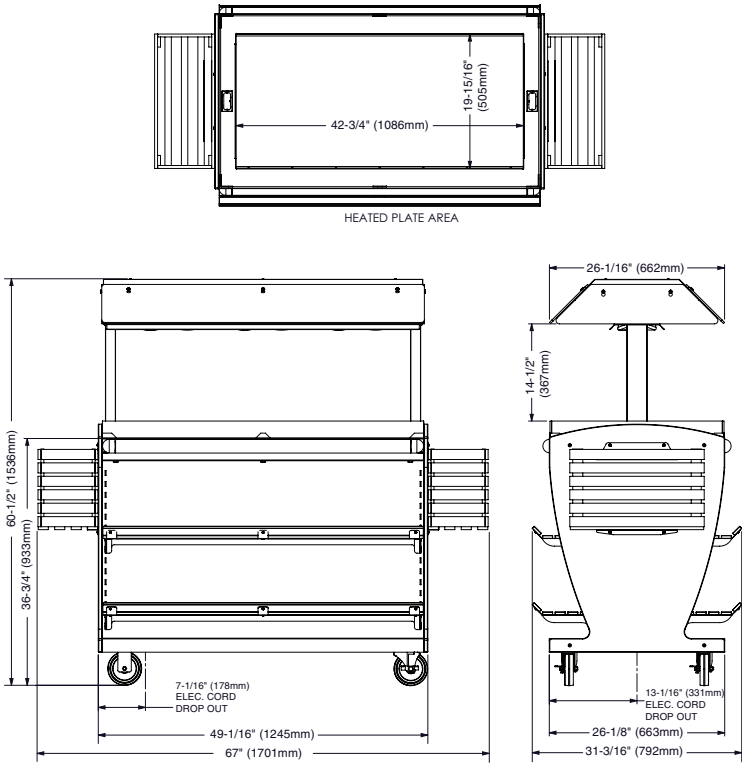
HINWEIS: Falls dieses Gerät nicht korrekt nivelliert wird, kann es inkorrekt funktionieren.

INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT



ITM2-48/STD



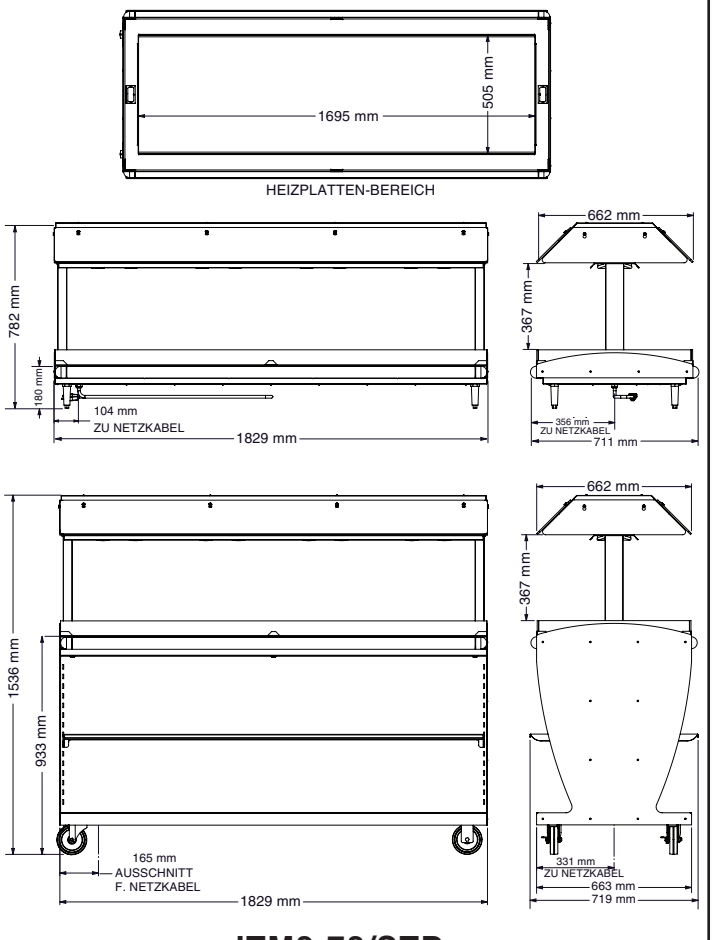
ITM2-48/DLX

ERWÄRMTES PRODUKT BELADUNG*
16 kg MAXIMUM
HÜHNCHENBEHÄLTER MIT HALBRUNDDECKEL - BELADUNG: 12
VERPACKUNGSGRÖSSE MIT HALBRUNDDECKEL: CA. 178 mm x 254 mm
*NUR ZUM GEBRAUCH MIT FERTIG VERPACKTEN GERICHTEN

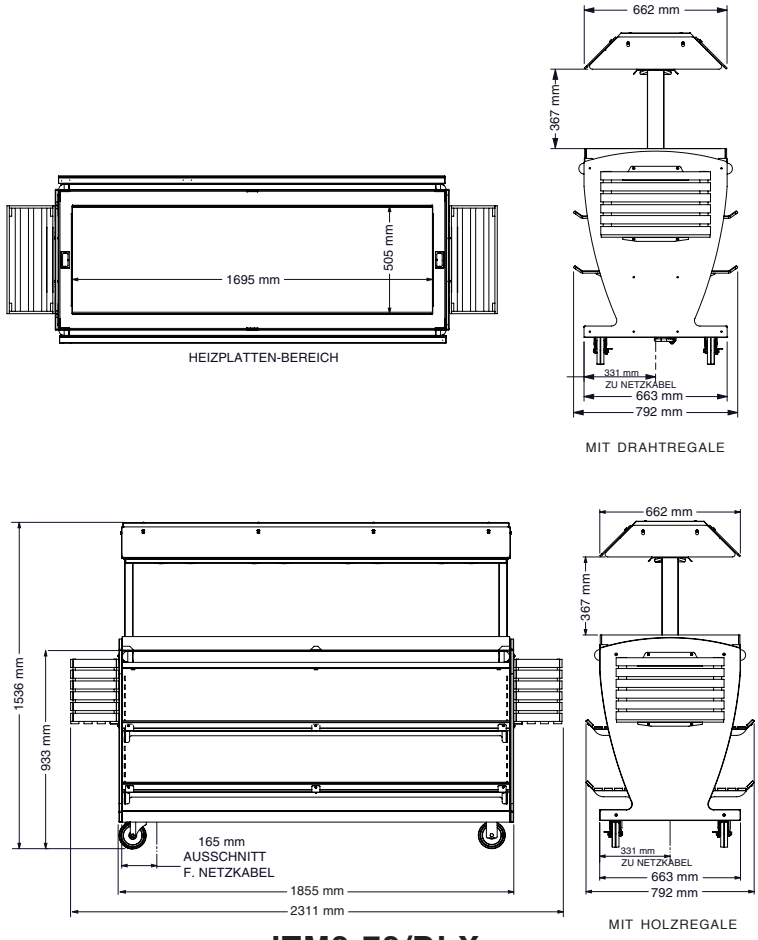
OPTIONEN UND ZUBEHÖR		
	ITM2-48/STD	**ITM2-48/DLX**
Edelstahlwände	5007905	5007907
Kundenspezifische Farbwände	5007906	5007908
Lexan-Schutztafeln, über die gesamte Seite	5007917	5007917

INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT



ITM2-72/STD



ITM2-72/DLX

ERWÄRMTES PRODUKT BELADUNG*
29 kg MAXIMUM
HÜHNCHENBEHÄLTER MIT HALBRUNDDECKEL - BELADUNG: 21
VERPACKUNGSGRÖSSE MIT HALBRUNDDECKEL: CA. 178 mm x 254 mm

*NUR ZUM GEBRAUCH MIT FERTIG VERPACKTEN GERICHTEN

OPTIONEN UND ZUBEHÖR		
	ITM2-72/STD	**ITM2-72/DLX**
Edelstahlwände	5007911	5007913
Kundenspezifische Farbwände	5007912	5007914
Lexan-Schutztafeln, über die gesamte Seite	5007917	5007917

INSTALLATION

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Küchenmaschine muss von einem qualifizierten Service-Techniker installiert werden. Der Ofen muss unter Einhaltung der geltenden Elektro- und Gebäudevorschriften sowie lokaler Vorschriften geerdet werden.

GEFAHR

Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, MUSS dieses Gerät gemäß den örtlichen elektrischen Vorschriften fachgerecht geerdet werden. Fehlen entsprechende örtliche Vorschriften, gilt die aktuelle Ausgabe des National Electrical Code ANSI/NFPA Nr. 70. In Kanada müssen alle elektrischen Anschlüsse gemäß CSA C22.1, Canadian Electrical Code Teil 1 oder den örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.

Die Küchenmaschine darf NUR an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; die Steckdose muss in Notfällen einfach zugänglich sein. Wenn nicht alle Bedienungselemente in der Stellung AUS sind, kann es beim Anschließen oder Abtrennen an der Steckdose zur Lichtbogenbildung kommen.

Eine geeignete Steckdose oder eine geeignete Festverdrahtung für diese Küchenmaschine muss von einem zugelassenen Elektriker gemäß aller geltenden Elektrovorschriften installiert werden.

ELEKTRIK - ITM2-48

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ /HZ	AKW			NETZKABEL UND STECKER
120	1	60	11,0	1,32		NEMA 5-15P 15 A - 125 V STECKER
230	1	50	6,1	1,40		BLANKES ENDE, KEIN STECKER

ELEKTRIK - ITM2-72

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ /HZ	AKW			NETZKABEL UND STECKER
120	1	60	16,0	1,90		NEMA 5-20P 20 A - 125 V STECKER
230	1	50	8,7	2,00		BLANKES ENDE, KEIN STECKER

Stromlaufpläne sind im Literaturpaket enthalten, das mit dem Gerät mitgeliefert wird.

VORSICHT

DIE METALTEILE DES GERÄTES WERDEN SEHR HEISS- TRAGEN SIE WÄHREN DER BEDIENUNG DES GERÄTES SCHUTZHANDSCHUHE, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

GEFAHR

VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

HINWEISE ZU GERÄTEN GEMÄSS INTERNATIONALEN NORMEN:

Wenn das Gerät nicht mit einem Flexkabel mit Stecker geliefert wird, muss eine landesspezifische Trennvorrichtung festverdrahtet werden, die alle Leiter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm trennt. Wenn eine Kabel ohne Stecker benutzt wird, muss der grün/gelbe Leiter an den Kontakt mit dem Massesymbol angeschlossen werden. Falls ein Stecker benutzt wird, muss die Steckdose einfach zugänglich sein. Falls das Netzkabel ersetzt weren muss, ist von der Vertriebsgesellschaft ein ähnliches zu beschaffen.

Für 230-V-Modelle: Um Stromschlaggefahr zwischen dem Schrank und anderen Geräten oder Metallteilen in unmittelbarer Nähe zu verhindern, ist ein Ladungsausgleichsbolzen vorgesehen. Ein Zuleitungsdraht muss an den Ladungsausgleichsbolzen und an das andere Gerät bzw. die Metallteile angeschlossen werden, um ausreichenden Schutz gegen Potenzialunterschiede zu bieten. Dieser Anschluss ist durch folgendes Symbol gekennzeichnet. ⏚

BETRIEB

INFORMATIONEN FÜR DIE BENUTZERSICHERHEIT

INFORMATIONEN FÜR DIE BENUTZERSICHERHEIT:

Das Gerät ist für den Einsatz in Gewerbebetrieben und zwar durch eingeschultes Bedienungspersonal vorgesehen. Das gesamte Bedienungspersonal muss mit dem Zweck, den Fähigkeiten und zugehörigen Gefahren dieses Geräts vertraut sein. Die Bedienungsanweisungen und Warnhinweise müssen vom gesamten Bedienungspersonal aufmerksam gelesen werden.

VORSICHT

DIE METALTEILE DES GERÄTES WERDEN SEHR HEISS- TRAGEN SIE WÄHREN DER BEDIENUNG DES GERÄTES SCHUTZHANDSCHUHE, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

INBETRIEBNAHME

VOR DER INBETRIEBNAHME:

Vor Inbetriebnahme des Geräts müssen die Innen- und Außenflächen mit einem feuchten Tuch und einer milden Seifenlösung gereinigt werden. Sorgfältig spülen.

Die Heizplatte des Merchandizers muss erhitzt werden, um Öl von der Oberfläche und die dabei entstehenden Gerüche bei der ersten Inbetriebnahme zu entfernen.

Den Kippschalter ON/OFF (Ein/Aus) auf ON (Ein) stellen. Den Kippschalter LOW/MED/HIGH (Niedrig/Mittel/Hoch) auf HIGH (Hoch) stellen. Das Gerät etwa 30 Minuten lang eingeschaltet lassen, oder bis keine Gerüche mehr merkbar sind.

⚠ GEFAHR

VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

1. Den Kippschalter betätigen.

Den Kippschalter auf ON (Ein) stellen. Die Leuchten leuchten auf und die Heizplatte beginnt sich zu erwärmen.

Den Kippschalter mit drei Stellung auf die gewünschte Warmhaltetemperatur einstellen (LOW/MED/HIGH).

2. Vorwärmen.

Vor dem Beladen mit Speisen mindestens 30 Minuten lang vorwärmen.

3. Fertig verpackte heiße Gericht in den Merchandiser laden.

Vor dem Beladen des Geräts mit Speisen muss mit einem Speisethermometer (Fleischthermomenter) geprüft werden, ob alle Produkte eine Kerntemperatur von mindestens 71 °C erreicht haben. Falls ein Gericht nicht die erforderliche Serviertemperatur hat, muss es in einem Halo Heat Back- und Warmhalteofen oder Combitherm-Ofen auf den korrekten Temperaturbereich erwärmt werden.

- ✔ Beim Umgang mit heißen Gerichten Schutzhandschuhe tragen.
- ✔ Speisenbehälter nicht stapeln.
- ✔ Sicherstellen, dass nur heiße FERTIG VERPACKTE Gerichte in entsprechend hitzebständigen Behältern in dieser beheizten Vitrine benutzt werden.

4. Die Speisentemperatur prüfen.

Da der korrekte Temperaturberich von der Art des Produkts und der aufbewahrten Menge abhängt, müssen die einzelnen Produkte in regelmäßigen Abständen mit einem Taschenthermometer gemessen werden, um eine sichere Warmhaltetemperatur zu gewährleisten. Örtliche Gesundheitsvorschriften für Mindestserviertemperaturen können unterschiedlich sein. Der geeignete Temperaturbereich ist gewöhnlich 71 °C oder höher.

MITTLERE Heizplattentemperatur:	
Einstellung	**Temperatur**
Low (Niedrig)	93 °C
Med (Mittel)	107 °C
High (Hoch)	121 °C

BETRIEB

ALLGEMEINE RICHTLINIEN ZUM WARMHALTEN

Chefs, Köche und anderes Küchenpersonal arbeitet mit verschiedenen Zubereitungsmethoden. Die korrekten Warmhaltetemperaturen für eine bestimmte Speise hängen vom Feuchtigkeitsgehalt, der Dichte, Menge und der gewünschten Serviertemperatur ab. Sichere Warmhaltetemperaturen müssen auch Verdaulichkeit berücksichtigen, die die Länge der Warmhaltedauer einer bestimmten Speise bestimmt.

Die Halo Heat erhält die maximale Feuchtigkeit der Speise aufrecht, ohne Wasser oder Dampf zuführen zu müssen. Durch Beibehaltung des maximalen natürlichen Feuchtigkeitsgehaltes bleibt der Geschmack der Speise erhalten und echter. Zusätzlich zum Beibehalten des Feuchtigkeitsgehaltes sorgt die sachte Wirkungsweise der Halo Heat für eine einheitliche Temperatur im Schrank, ohne dass ein Gebläse erforderlich ist, welches wieder zu weiteren Feuchtigkeitsverlusten auf Grund von Verdampfung und Verdunstung führt.

Wenn die Speise nach dem Garen sofort in einen Schrank mit niedriger Temperatur zum Warmhalten von heißen Speisen umgelagert wird, kann sich Kondensation auf dem Produkt und im Inneren von Kunststoffbehältern niederschlagen, die in Selbstbedienungsanwendungen benutzt werden. Wenn die Speise etwas Abdampfen kann, kann dieses Problem eventuell vermieden werden. Um die Sicherheit und Qualität frisch gekochter Speisen zu präservieren, darf für dieses anfängliche Abdampfen des Produktes maximal ein bis zwei Minuten gewartet werden.

Die Kerntemperatur des warmgehaltenen Produkts mit einem Thermometer mit Metallschaft messen. Der Thermostat muss so eingestellt werden, dass die beste geeignete Einstellung auf Basis der Produkt-Kerntemperatur erhalten wird.

WARMHALTE-TEMPERATURBEREICH	
FLEISCH	**CELSIUS**
RINDERBRATEN — Englisch	54 °C
RINDERBRATEN — Med/Well Done	68 °C
RINDERBRUST	71 — 79 °C
CORNED BEEF	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
HOCHRIPPE — Englisch	54 °C
STEAKS — Gebraten/Gebacken	60 — 71 °C
RIPPCHEN — Rind oder Schwein	71 °C
KALB	71 — 79 °C
SCHINKEN	71 — 79 °C
SCHWEIN	71 — 79 °C
LAMM	71 — 79 °C
GEFLÜGEL	
HÜHNCHEN— Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
ENTE	71 — 79 °C
PUTE	71 — 79 °C
ALLGEMEIN	71 — 79 °C
FISCH/MEERESTIERE	
FISCH — Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
HUMMER	71 — 79 °C
GARNELEN — Gebacken	71 — 79 °C
BACKWAREN	
BROTE/BRÖTCHEN	49 — 60 °C
VERSCHIEDENE	
KASSEROLEN	71 — 79 °C
TEIG — Gären	27 — 38 °C
EIER —Setzei/Spiegelei	66 — 71 °C
GEFRORENE HAUPTSPEISEN	71 — 79 °C
VORSPEISEN	71 — 82 °C
NUDELN	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
KARTOFFEL	82 °C
FERTIGTELLER	60 — 74 °C
SAUCEN	60 — 93 °C
SUPPE	60 — 93 °C
GEMÜSE	71 — 79 °C

DIE ANGEFÜHRTEN WARMHALTETEMPERATUREN SIND NUR VORGESCHLAGENE RICHTLINIEN. ALLE SPEISEN MÜSSEN AUF BASIS DER PRODUKTKERNTEMPERATUR WARMGEHALTEN WERDEN. BEI DEN ANFORDERUNGEN AN DIE KERNTEMPERATUR MÜSSEN IMMER ALLE LOKALEN GESUNDHEITS- ODER HYGIEEVORSCHRIFTEN EINGEHALTEN WERDEN.

PFLEGE UND REINIGUNG

REINIGUNG UND WARTUNG

SCHUTZ VON EDELSTAHLFLÄCHEN

Bei der Behandlung von Edelstahlflächen ist es wichtig, diese gegen Korrosion zu schützen. Kratzer, ätzende oder andere ungeeignete Chemikalien können die Schutzschicht der Oberfläche zerstören. Scheuerschwämme, Stahlwolle oder andere Reinigungswerkzeuge aus Metal zerstören die Schutzschicht. Selbst hartes wasser (mittlerer bis hoher Chlorid Anteil), kann zu Korrosion und Lochfrass führen. Viele säurehaltige Lebensmittelreste auf den Garraumwänden können zur Korrosion führen.

Es ist wichtig nur geeignete Reinigungsmittel und Reinigungsmethoden zu verwenden um eine lange Lebensdauer des Gerätes zu gewähren. Lebensmittelreste sollten sofort entfernt werden und die Fläche abgewischt werden. Das Gerät muss täglich gereinigt werden. Beim verwenden von Reinigungsmitteln sollten die Flächen nass abgewischt werden und anschliessend umgehend trocken gewischt werden.

REINIGUNGMITTEL

Benutzen Sie nur für Edelstahl zugelassene, nicht scheuernde Reinigungsmittel. Die Reinigungsmittel müssen chemikalisch chloridfreie Verbindung sein und dürfen keine quaternäres Salz enthalten. Niemals Salzsäure (Hydrochlorid-Säure) zum Reinigen von Edelstahl verwenden. Benutzen Sie auschliesslich vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel. Fragen Sie Ihren Händler nach geeigneten Reinigungsmitteln und Methoden.

REINIGUNGSWERKZEUG

Die Reinigung kann normalerweise mit einem geeigneten Reinigungsmittel und einem weichen sauberen Tuch durchgeführt werden. Für stärkere Verschmutzung benutzen Sie einen weichen nicht scheuernden Schwamm. Um Kratzer zu vermeiden wischen Sie in der Richtung der Oberflächenpolierung. Benutzen Sie niemals Drahtbürsten, Stahlwolle oder Metallspachtel zum entfernen von Lebensmittelresten.

⚠ VORSICHT

UM EDELSTAHLFLÄCHEN ZU SCHÜTZEN, BENUTZEN SIE NIEMALS AGGRESSIVE REINIGUNGSMITTEL, CHLOR ENTHALTENDE REINIGER ODER REINIGER, DIE QUATERNÄRE SALZE ENTHALTEN. VERWENDEN SIE NIE DRAHTBÜRSTEN, STAHLWOLLE ODER METALLSPACHTEL.

PFLEGE UND REINIGUNG

GERÄTEPFLEGE

Die Reinheit und das Aussehen dieses Geräts trägt beachtlich zum effizienten Betrieb und zu appetitlichen Speisen bei. Ein sauberes gutes Gerät funktioniert besser und hält länger.

DAS SGERÄT MUSS TÄGLICH GRÜNDLICH GEREINIGT WERDEN

1. Alle Speisen aus dem Merchandiser entfernen.
2. Den Kippschalter ON/OFF auf OFF (Aus) stellen. Von der Stromversorgung trennen. Das Gerät abkühlen lassen.
3. Die Heizplatte und alle Metallflächen der Vitrine mit einem feuchten, sauberen Tuch und einem hochwertigen kommerziellen Reiniger in empfohlener Stärke reinigen. Hartnäckige Flecken mit einem Kunststoff-Reibschwamm oder mit Ofenreiniger entfernen. Die Oberflächen mit einem Schwamm und sauberem, warmen Wasser abwischen.

HINWEIS: Keine Scheuermittel, Reiniger auf Chlorbasis oder Reiniger mit quaternären Ammoniumverbindungen benutzen. Nie Salzsäure an Edelstahl benutzen.

4. Oberflächenkönnen nach der Reinigung und Spülung mit einer Desinfizierungslösung ausgewischt werden. Diese Lösung muss zum Gebrauch auf Edelstahl und mit Nahrungsmittelkontakt zugelassen sein.
5. Glas mit einem Fensterreiniger reinigen.
6. Um die Schutzbeschichtung von poliertem Edelstahl aufrecht zu erhalten, die Schrankaußenflächen mit einem Reiniger reinigen, der für Edelstahl empfohlen ist. Den Reiniger auf ein sauberes Tuch sprühen und in Maserungsrichtung des Edelstahls wischen.

Immer alle geltenden Hygienebestimmungen für die Reinigung und Desinfizierung von Gastronomiegeräten einhalten.

GEFAHR

ZU KEINEM ZEITPUNKT SOLLTE DAS INNERE ODER DAS ÄUSSERE MIT DAMPF GEREINIGT WERDEN, NOCH SOLLTE ES ABGESPRITZT ODER UNTER WASSER GESETZT WERDEN, NOCH IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. VERWENDEN SIE KEINEN WASSERSTRAHLER ZUM REINIGEN.

ES KÖNNTEN ERNSTHAFTE UND/ODER ELEKTRISCHE SCHÄDEN ENTSTEHEN.

WIRD DAS GERÄT DEM WASSER AUSGESETZT, LÄUFT DIE GARANTIE AB.

⚠ GEFAHR

VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

DESINFIZIERUNG

Geschmack und Aroma von Speisen sind häufig sehr eng miteinander verbunden, so das diese nur schwer – wenn überhaupt- getrennt werden können. Es gibt auch einen wichtigen untrennbaren Zusammenhang zwischen Sauberkeit und Geschmack. Sauberkeit, höchste Betriebeffizients und Erscheinung des Gerätes tragen beachtlich zu schmackhaften und appetitlichen Speisen bei. Geräte die gepflegt werden, funktionieren bessen und halten länger.

Beim Garen von Speisen kommt es zur Geschmacksübertragung. Dieses gilt für gutes und schlechstes Aroma. Unerwüschtes Aroma bzw. Geschmäcker wird meist durch Bakterienwachstum bei der Speisenzubereitung verursacht. Saurer, Ranziger, Muffiger und anderer Geschmack bzw. Geruch sind meist das resultat der Keimbildung.

Gründliche Sauberkeit ist die beste vorbeugung um einen natürlichen Geschmack zu gewährleisten. Das bedeutet gute Kontrolle vor sichtbarer (Schmutz) und unsichtbarer (Keime) Verunreinigung. Gründliche Hygiene gewährleistet unverzichtbare Sauberkeit. Sie gewährleisten eine gute Erscheinung des Gerätes sowie maximale Effizienz und Nutzbarkeit. Noch wichtiger ist, dass ein gutes Hygieneprogramm einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Krankheiten ist, die durch speisen verursacht werden.

Eine kontrollierte Warmhalteumgebung für zubereitete Speisen ist einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Kankheiten durch Speisen. Die Temperaturüberwachung und – kontrolle bei Anlieferung, Lagerung, Zubereitung und beim Servieren der Speisen ist ebenso wichtig.

Die genaueste Metode zum Messen sicherer Temperaturen von heissen und kalten Speisen ist das Messen der Kerntemperatur. Ein hochwertiges Thermometer ist ein effektives Hilfsmittel dafür und sollte regelmäsig für alle Produkte benutzt werden, bei denen eine bestimmte Warmhaltetemperatur erforderlich ist.

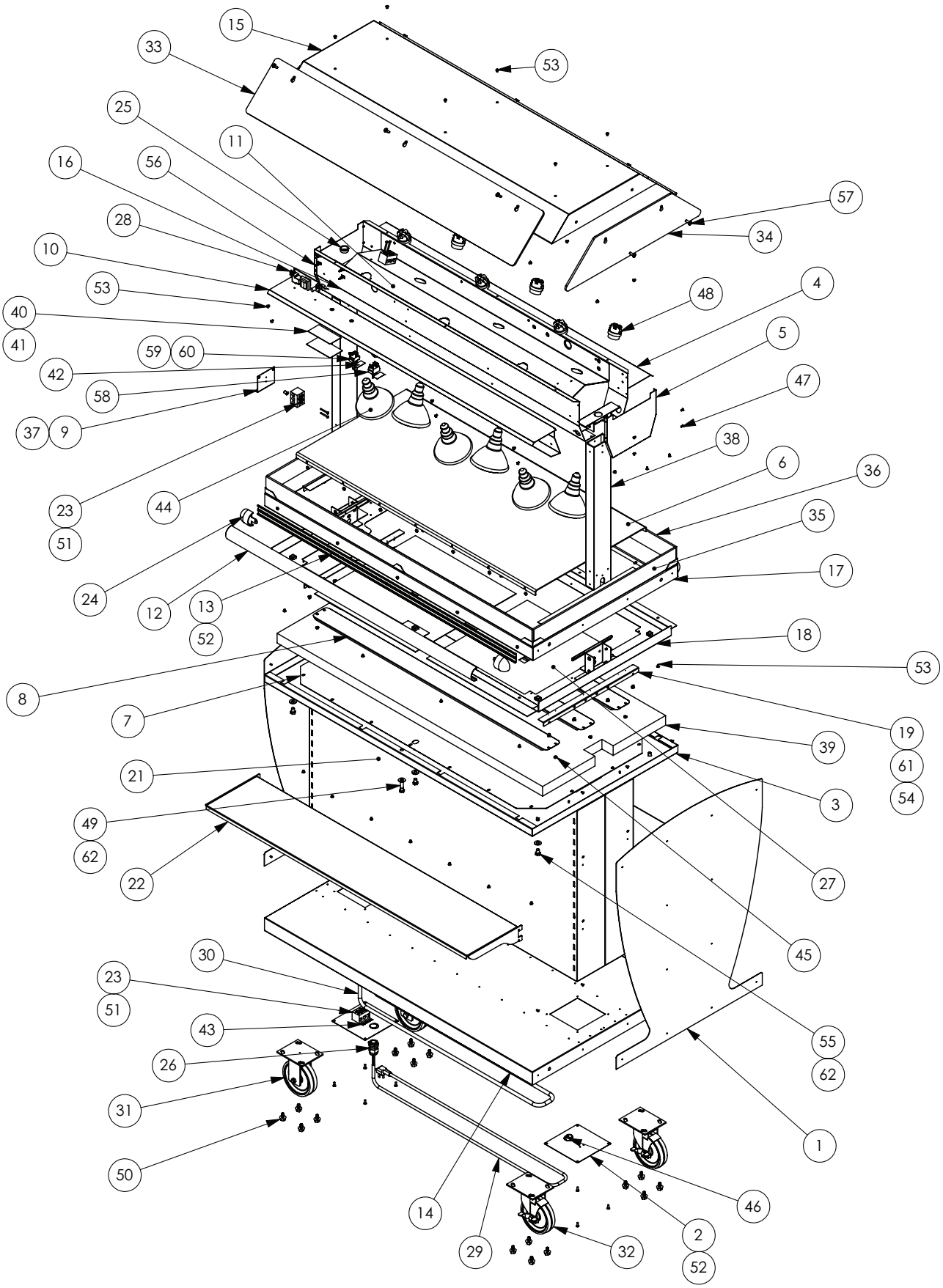
Eine umfassendes Hygieneprogramm muss sich bei der Schulung des Personals in grundlegende Hygiene und Desinfizierungsaufgaben konzentrieren. Dazu gehören persönliche Hygiene, korrekte Handhabung roher Nahrungsmittel, Kochen bei einer sicheren Kerntemperatur und die routinemässige Überwachung der Kerntemperatur von der Anlieferung bis zum Servieren.

Die meisten Speisebedingten Krankheiten können durch korrekte Tmperaturregelung und eine umfangreiches Hygieneprogramm vermieden werden. Diese beiden Faktoren sind wichtig, um Qualitätsservice als Grundlage der Kundenzufriedenheit aufzubauen. Sichere Handhabung von Nahrungsmitteln zur Verhinderung von speisenbedingten Krankheiten ist von entscheidener Bedeutung für die Gesundheit und Sicherheit der Kunden. HACCP ist ein Akronym für „Hazard Analysis (bei) Critical Control Points“ (Gefahrenanalyse an kritischen Kontrollpunkten) und ist eine Qualitätskontrollprogramm für Betriebsverfahren, die die Intaktheit, Qualität und Sicherheit von Nahrungsmitteln gewährleisten. Schritte zur Unterstützung von Nahrungsmittel-Sicherheitspraktiken sind sowohl kosteneffektiv als auch relativ einfach. HACCP-Richtlinien gehen zwar weit über den Umfang dieses Handbuches hinaus, weitere Informationen sind jedoch über folgende Kontaktstelle zu erhalten:

CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION 1-888-SAFEFOOD

PRODUKTKERNTEMPERATUREN VON SPEISEN	
HEISSE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	4 BIS 60 °C
KRITISCHE ZONE	21 BIS 49 °C
SICHERHEITSZONE	60 BIS 74 °C
KALTE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 4 °C
SICHERHEITSZONE	2 BIS 4 °C
GEFRORENE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 0 °C
KRITISCHE ZONE	-18 BIS 0 °C
SICHERHEITSZONE	-18 °C ODER DARUNTER

WARTUNG



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

WARTUNG

ERSATZTEILLIST

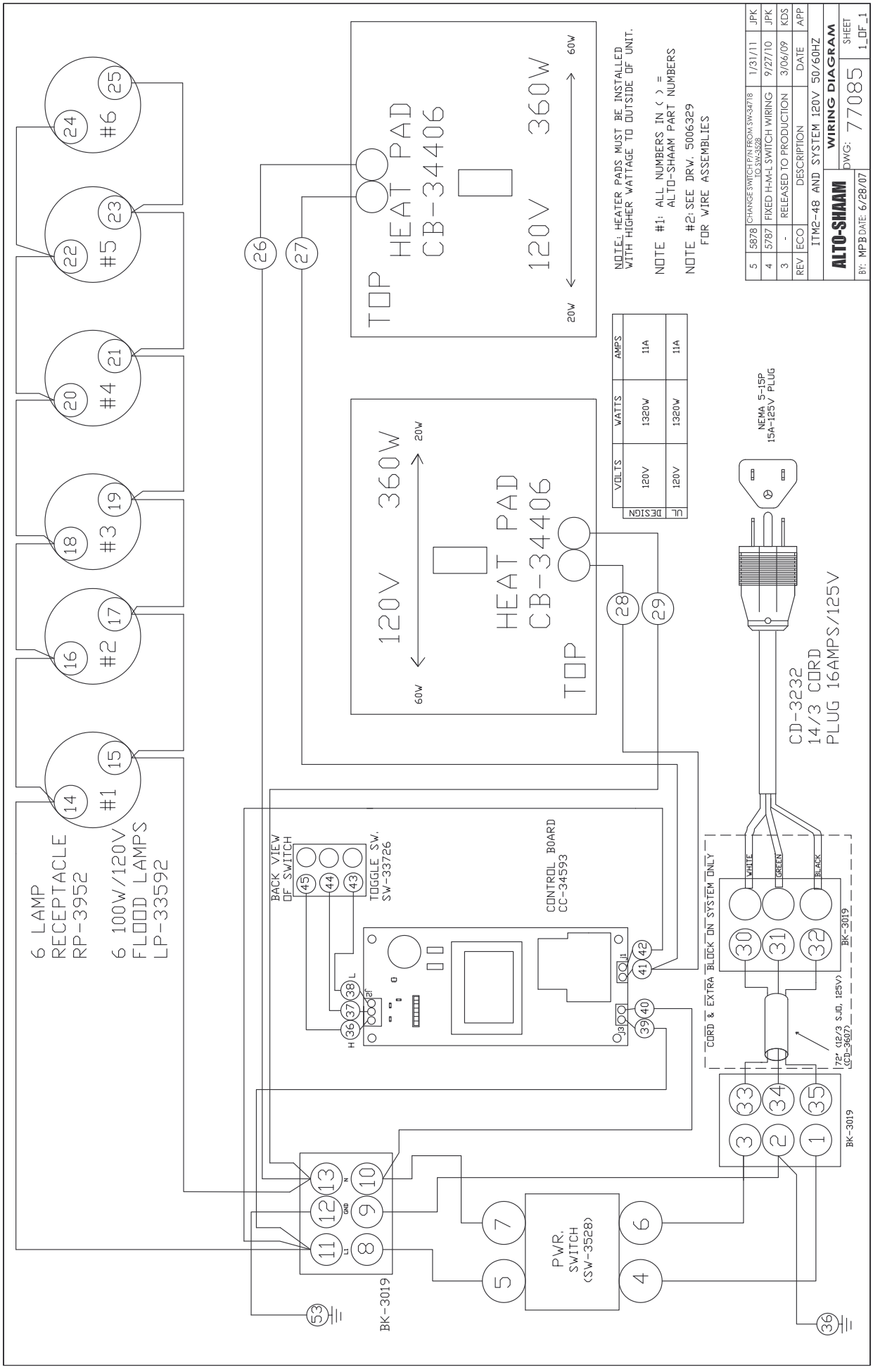
MODELL >		ITM2-48		ITM2-72	
TEIL	**BESCHREIBUNG**	**TEILE-NR.**	**MENGE**	**TEILE-NR.**	**MENGE**
1	SEITENWANDSYSTEM, SCHWARZ	1006499	2	1006499	2
	SEITENWANDSYSTEM, EDELSTAHL	1006498	2	1006498	2
2	KABELABDECKPLATTE	1006591	2	1006591	2
3	SOCKEL, OBERER	1006995	1	1008348	1
4	INNERE OBERSEITE	1007080	1	1008327	1
5	LEUCHTENSEITENABDECKUNG, OBERE INNERE	1007098	2	1007098	2
6	HEIZPLATTE	1007107	1	1008269	1
	10-32 x 1/2 ZOLL ZUGSCHRAUBE	SC-2661	14	SC-2661	18
	1/4 ZOLL SICHERUNGSSCHEIBE	WS-2294	14	WS-2294	14
7	ABDECKTAFEL	1007110	1	1008268	1
8	HEIZPLATTENVERSTEIFFUNG	1007503	3	1008270	3
9	KLEMMLEISTENHALTER	1007507	1	1007507	1
10	INNERE OBERSEITE MIT BEDIENELEMENTEN	1008122	1	1008328	1
11	LEUCHTENTAFEL, INNERE	1008316	1	1008330	1
12	GUMMI	1009067	2	1009068	2
13	GUMMILEISTE	1009069	2	1009070	2
14	SOCKELSTÜTZSTELLE	5005235	1	5007460	1
15	ÄUSSERE OBERE ABDECKSTELLE, SCHWARZ	5005285	1	5007449	1
	ÄUSSERE OBERE ABDECKSTELLE, EDELSTAHL	5005294	1	5007920	1
16	INNERE OBERE ABDECKSTELLE	5005806	1	5007446	1
17	HEIZPLATTENHALTER	1007107	1	1008256	1
	HITZESCHUTZ-ECKHALTERUNG 1	1008177	4	1008177	4
	HITZESCHUTZ-ECKHALTERUNG 2	1008178	4	1008178	4
	MITTLERE HITZESCHUTZHALTERUNG 1	1008337	2	1008337	2
	MITTLERE HITZESCHUTZHALTERUNG 2	1008338	2	1008338	2
	6-32 X 1/2 ZOLL SCHRAUBEN FÜR HITZESCHUTZ	SC-2239	12	SC-2239	12
18	HEIZPLATTENHALTER, UNTERSEITE	5005843	1	5007413	1
19	HALTERZAPFENSTELLE	5006314	2	5006314	2
20	KABELSATZ	5006329	1	5006330	1
21	SOCKELVERSTEIFFUNGSSTELLE	5006784	2	5007461	2
22	REGAL, SCHWARZ	5006851	2	5007616	2
	REGAL, HOLZ	5006642	1	5006642	2
	REGAL, DRAHT	—	—	SH-25011	8
	REGAL, EDELSTAHL	5006786	2	5007615	2
23	KLEMMLEISTE	BK-3019	3	BK-3019	3
	KLEMMLEISTE, PORZELLAN	—	—	BK-33546	3
24	GUMMIENDKAPPE, SCHWARZ	BM-27338	4	BM-27338	4
25	BUCHSE MIT 1 ZOLL BOHRUNG	BU-33619	3	BU-33619	3
26	ZUGENTLASTUNGSBUCHSE 5,8-13,9 MM	BU-34717	2	BU-34717	2
27	HEIZPLATTE, 120 V	CB-34406	2	CB-34406	2
		—	—	CB-34407	1
	HEIZPLATTE, 230 V	CB-34628	2	CB-34628	2
		—	—	CB-34629	1
28	STEUERKARTE, 120 V	CC-34593	1	CC-34593	1
	STEUERKARTE, 230 V	CC-34632	1	CC-34632	1

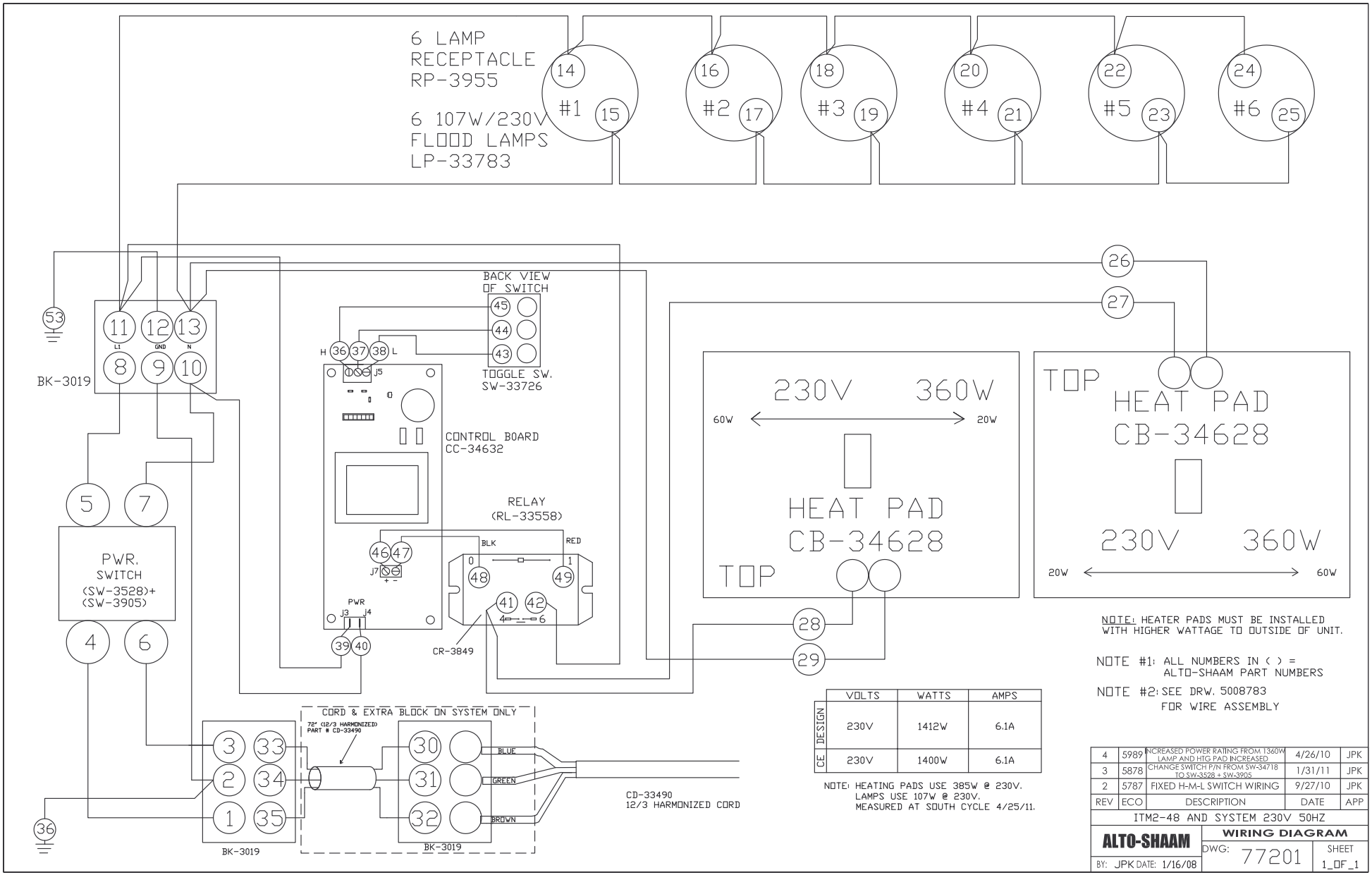
WARTUNG

ERSATZTEILLIST

MODELL >		ITM2-48		ITM2-72	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
29	KABELSATZ, 120 V	CD-3232	1	CD-3397	1
	KABEL, 230 V	CD-33490	183 CM (6 FT)	CD-33490	183 CM (6 FT)
30	KABEL 12/3 SJEOW-A	CD-3607	183 CM (6 FT)	CD-3607	183 CM (6 FT)
	KABEL, 230 V	CD-33490	183 CM (6 FT)	CD-33490	183 CM (6 FT)
31	LAUFROLLE, FIXIERT 5 ZOLL	CS-2025	2	CS-2025	2
32	LAUFROLLE, SCHWENKBAR/BREMSE, 5 ZOLL	CS-2026	2	CS-2026	2
33	LEXANSCHUTZ	GD-27330	2	GD-28075	2
34	LEXANSCHUTZ, SEITE	GD-27331	2	GD-27331	2
35	HITZESCHUTZ, SEITE	GD-28024	2	GD-28024	2
36	HITZESCHUTZ	GD-28025	2	GD-28026	2
37	MASSESCHRAUBE	SC-2190	1	SC-2190	1
38	SCHARNIER, AUFRECHTE STÜTZE	HG-27333	2	HG-27333	2
39	FLUFF-ISOLIERUNG	IN-22364	1,02 M^2 (7,5 FT^2)	IN-22364	0,69 M^2 (11 FT^2)
40	TYPENSCHILD	LA-26348	1	LA-26348	1
41	LAMINAT-SCHILDSCHUTZ	LA-26349	1	LA-26349	1
42	SCHALTERSCHILDSATZ	LA-28162	1	LA-28162	1
43	220 V KLEMMLEISTE-SCHILD	LA-3509	1	LA-3509	1
44	100 W FLUTLEUCHTE 120 V	LP-33592	6	LP-33592	8
	100 W FLUTLEUCHTE 230 V	LP-33783	6	LP-33783	8
45	SECHSKANTMUTTER #8-32	NU-2296	12	NU-2296	12
46	7/8 ZOLL LOCHSTOPFEN	PG-3559	1	PG-3559	1
47	BLINDNIETE, #44, EDELST.	RI-2100	108	RI-2100	108
48	LAMPENFASSUNG, 120 V	RP-3952	6	RP-3952	8
	LAMPENFASSUNG, 230 V	RP-3955	6	RP-3955	8
49	3/8-16 X 1 1/2 ZOLL SECHSKANTSCHRAUBE	SC-22553	2	SC-22553	2
50	5/16-18 X 5/8 GEZAHNTE SECHSKANTSCHRAUBE	SC-2351	16	SC-2351	16
51	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 6-32X1-1/4, NC	SC-2365	6	SC-2365	6
52	8-32 X 1/2 ZOLL KREUZSCHLITZSCHRAUBE	SC-2425	18	SC-2425	22
53	8-32 X 1/4 ZOLL KREUZSCHLITZSCHRAUBE	SC-2459	66	SC-2459	78
54	FLACHKOPFSCHRAUBE 10-32 X 1/4 ZOLL	SC-26791	26	SC-26791	26
55	3/8-16 X 1/2 ZOLL SECHSKANTSCHRAUBE	SC-28060	6	SC-28060	6
56	DISTANZSTÜCK, SCHLOSSBEFESTIGUNGSTAFEL	SP-33832	4	SP-33832	4
57	SCHULTERBOLZEN LANG, EDELST.	ST-2547	10	ST-2547	12
58	KIPPSCHALTER 16(4) 250 V T85	SW-33726	1	SW-33726	1
59	20 A 250 V DPST KIPPSCHALTER	SW-3528	1	SW-3528	1
60	SCHALTERMANSCHETTE	SW-3905	1	SW-3905	1
61	1 X 17 ZOLL VHB-BAND 25 MIL	TA-24448	2	TA-24448	2
62	FLACHE UNTERLEGSCHEIBE, 3/8 ZOLL ID, 7/8 ZOLL AD, EDELST.	WS-23991	8	WS-23991	8
63*	REGALHALTERUNG, LINKS - FÜR DRAHTREGALE	5008757	4	5008757	8
64*	REGALHALTERUNG, RECHTS - FÜR DRAHTREGALE	5008758	4	5008758	8
65*	SEITENKÖRBE, HOLZ - NUR DLX	BS-27896	2	BS-27896	2
66*	SEITENKORBHALTER, OBERER - NUR DLX	1006624	2	1006624	2
	SEITENKORBHALTER, UNTERER - NUR DLX	1007795	2	1007795	2
67*	THERMOMETER - SOFERN VORHANDEN	—	—	TH-28401	1
67*	THERMOMETERHALTER - SOFERN VORHANDEN	—	—	1009685	1

*NOT SHOWN


6 LAMP
RECEPTACLE
RP-3952
6 100W/120V
FLOOD LAMPS
LP-33592
#1
#2
#3
#4
#5
#6
TOP HEAT PAD
CB-34406
120V 360W
60W
20W
HEAT PAD
CB-34406
TOP
120V 360W
20W
60W
NOTE: HEATER PADS MUST BE INSTALLED WITH HIGHER WATTAGE TO OUTSIDE OF UNIT.
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW. 5006329 FOR WIRE ASSEMBLIES
DESIGN
VOLTS
WATTS
AMPS
120V
1320W
11A
120V
1320W
11A
NEMA 5-15P
15A-125V PLUG
CD-3232
14/3 CORD
PLUG 16AMPS/125V
BACK VIEW OF SWITCH
TOGGLE SW.
SW-33726
CONTROL BOARD
CC-34593
CORD & EXTRA BLOCK ON SYSTEM ONLY
WHITE
GREEN
BLACK
BK-3019
BK-3019
PWR.
SWITCH
(SW-3528)
72" (12/3 SJO, 125V)
(CD-3607)
5 5878 CHANGE SWITCH P/N FROM SW-34718 TO SW-3528 1/31/11 JPK
4 5787 FIXED H-M-L SWITCH WIRING 9/27/10 JPK
3 - RELEASED TO PRODUCTION 3/06/09 KDS
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
ITM2-48 AND SYSTEM 120V 50/60HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
BY: MPB DATE: 6/28/07
DWG: 77085
SHEET 1_OF_1



	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	230V	1412W	6.1A
CE	230V	1400W	6.1A

NOTE: HEATING PADS USE 385W @ 230V.
LAMPS USE 107W @ 230V.
MEASURED AT SOUTH CYCLE 4/25/11.

NOTE: HEATER PADS MUST BE INSTALLED WITH HIGHER WATTAGE TO OUTSIDE OF UNIT.

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

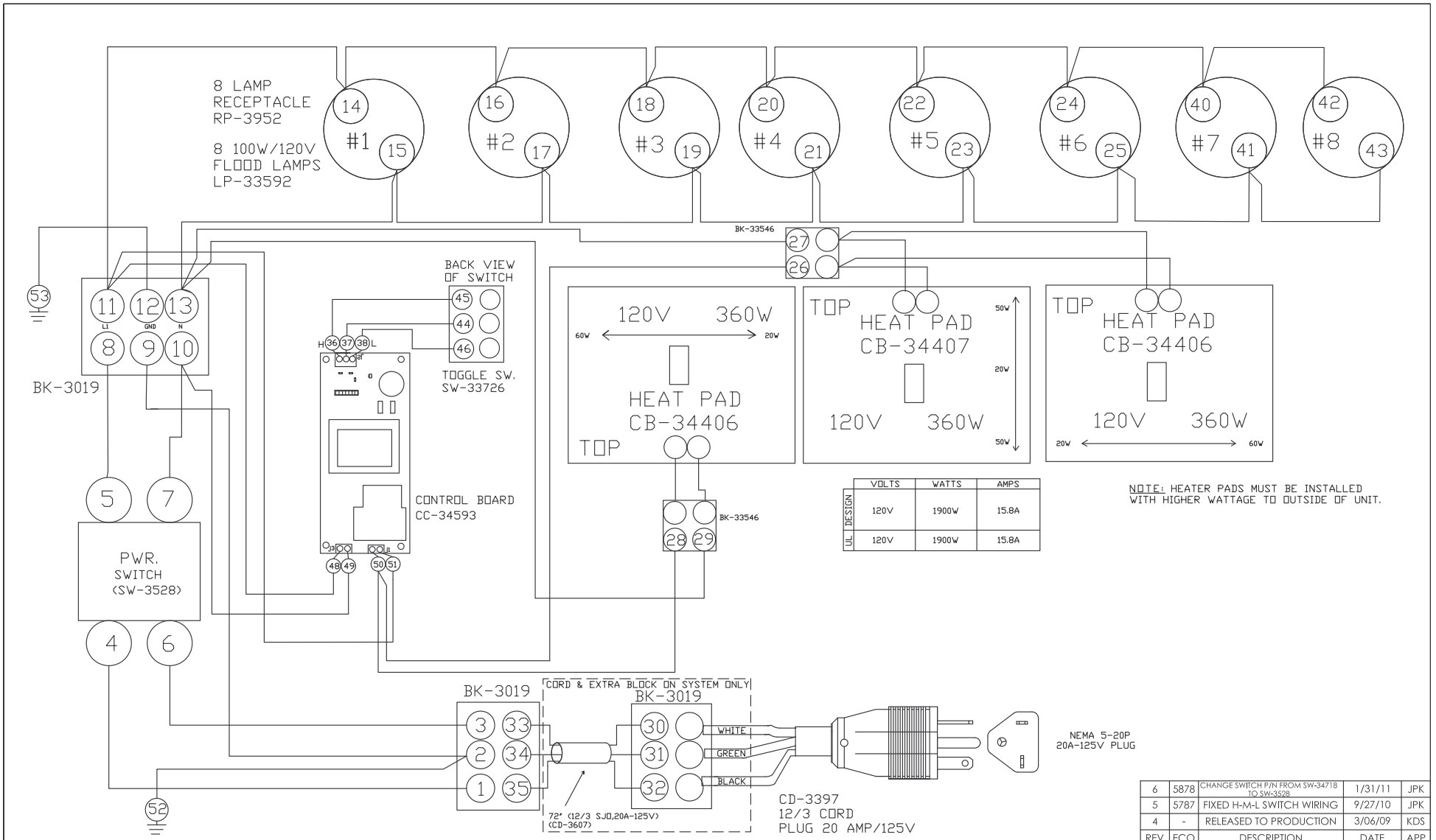
NOTE #2: SEE DRW. 5008783 FOR WIRE ASSEMBLY

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
4	5989	INCREASED POWER RATING FROM 1360W LAMP AND HTG PAD INCREASED	4/26/10	JPK
3	5878	CHANGE SWITCH P/N FROM SW-34718 TO SW-3528 + SW-3905	1/31/11	JPK
2	5787	FIXED H-M-L SWITCH WIRING	9/27/10	JPK

ITM2-48 AND SYSTEM 230V 50HZ

ALTO-SHAAM — WIRING DIAGRAM

BY: JPK DATE: 1/16/08 — DWG: 77201 — SHEET 1_OF_1



NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) =
ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5006330
FOR WIRE ASSEMBLIES

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
6	5878	CHANGE SWITCH P/N FROM SW-34718 TO SW-3528	1/31/11	JPK
5	5787	FIXED H-M-L SWITCH WIRING	9/27/10	JPK
4	-	RELEASED TO PRODUCTION	3/06/09	KDS

ITM2-72 AND SYSTEM 120V 50/60HZ

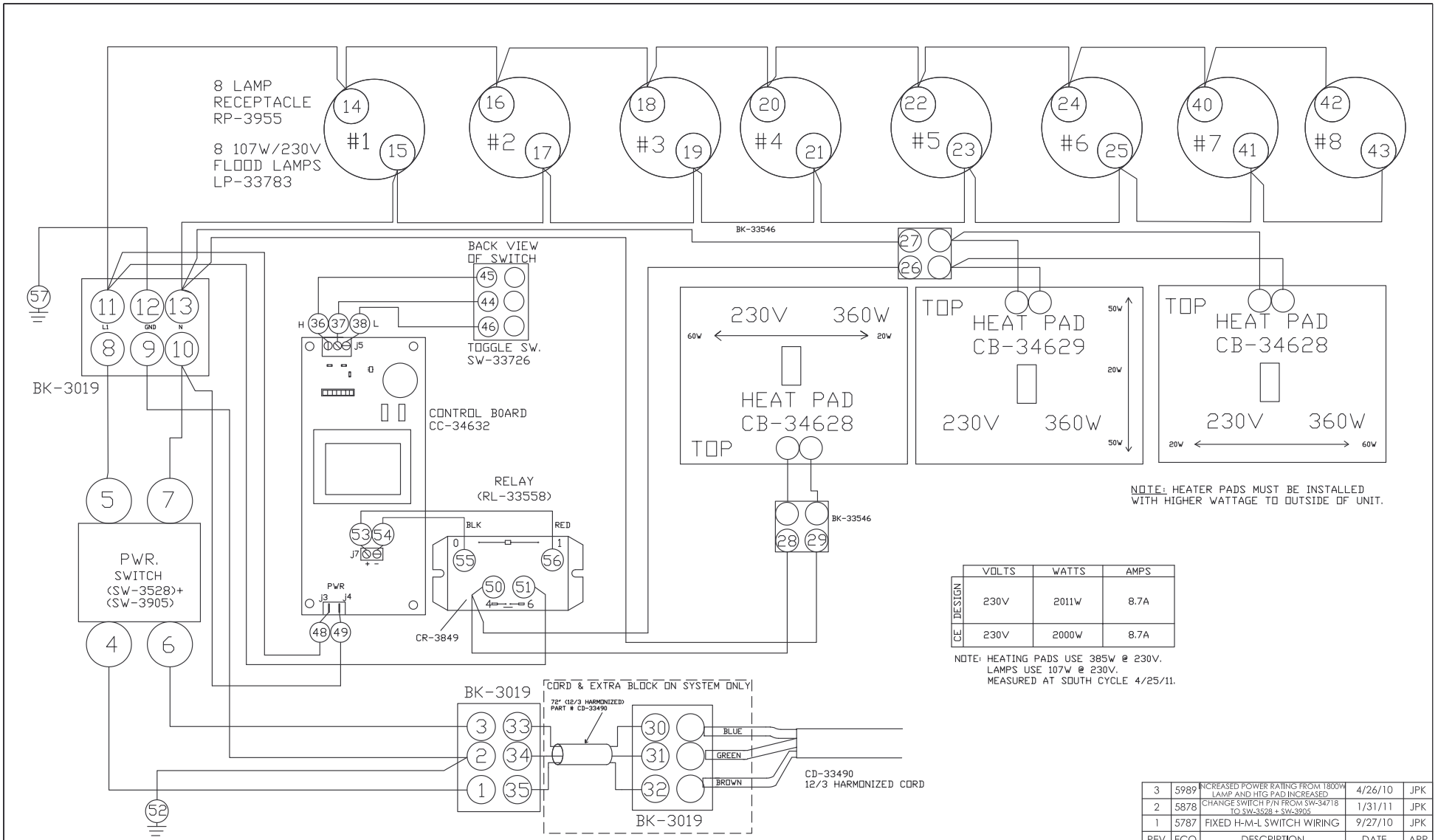
ALTO-SHAAM

WIRING DIAGRAM

BY: MPB DATE: 6/28/07

DWG: 77086

SHEET 1_OF_1



NOTE: HEATER PADS MUST BE INSTALLED WITH HIGHER WATTAGE TO OUTSIDE OF UNIT.

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	230V	2011W	8.7A
CE	230V	2000W	8.7A

NOTE: HEATING PADS USE 385W @ 230V.
LAMPS USE 107W @ 230V.
MEASURED AT SOUTH CYCLE 4/25/11.

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5008784 FOR WIRE ASSEMBLIES

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
3	5989	INCREASED POWER RATING FROM 1800W LAMP AND HTG PAD INCREASED	4/26/10	JPK
2	5878	CHANGE SWITCH P/N FROM SW-34718 TO SW-3528 + SW-3905	1/31/11	JPK
1	5787	FIXED H-M-L SWITCH WIRING	9/27/10	JPK

ITM2-72 AND SYSTEM 230V 50HZ 1PH

ALTO-SHAAM — WIRING DIAGRAM

BY: JPK DATE: 1/16/08 — DWG: 77202 — SHEET 1_OF_1

TRANSPORTSCHÄDEN UND SCHADENSANSPRÜCHE

Alle Alto-Shaam Geräte werden frei ab Werk verkauft und Eigentum des Warenempfängers, sobald der Transport-unternehmer die Waren angenommen hat.
Treten Schäden auf, die auf den Versand zurück-zuführen sind, so soll dies zwischen dem Transport-unternehmer und dem Warenempfänger geregelt werden. Normalerweise ist der Transportunternehmer für die sichere Lieferung der Waren verantwortlich, es sei denn, es kann Fahrlässigkeit seitens des Versenders nachgewiesen werden.

1. Noch während die Geräte auf dem Lastwagen sind oder sofort nach deren Transport in den Abladebereich sollte unverzüglich eine Inspektion durchgeführt werden. Nicht warten, bis die Materialien in einem Warenlager deponiert sind.
2. Die Empfangsquittung oder den Frachtbrief erst dann unterschreiben, wenn eine korrekte Zählung und Inspektion aller erhaltenen Frachtstücke durchgeführt worden ist.
3. Sämtliche Verpackungsschäden direkt auf der Empfangsquittung des Transportunternehmers notieren.
4. Sicherstellen, dass der Fahrer diese Quittung unterzeichnet. Sollte er sich weigern, die Quittung zu unterschreiben, ist diese Weigerung auf der Quittung zu vermerken.
5. Sollte der Fahrer eine Inspektion verweigern, ist Folgendes auf der Empfangsquittung zu notieren:
   Fahrer verweigerte Inspektion auf sichtbare Schäden.
6. Falls Schäden entdeckt werden, diese dem Büro des Transportunternehmer telefonisch melden und dort eine Inspektion beantragen. Eine schriftliche Bestätigung unter Angabe der Zeit, des Datums und des Namens der Kontaktperson per Post an das Transportunternehmen senden.
7. Alle Kartons und Verpackungsmaterial für weitere Inspektionen seitens des Transportunternehmens aufbewahren.
8. Unverzüglich einen schriftlichen Anspruch bei dem Transportunternehmen geltend machen und Kopien der Dokumente beilegen, die den Anspruch untermauern.

Wir werden auch weiterhin unseren Kunden bei der Geltendmachung von Ansprüchen, die korrekt eingereicht wurden und aktiv verfolgt werden, beistehen. Jedoch können wir an Ihrer Stelle keine Verantwortung für Schadensansprüche übernehmen oder Zahlungsabzüge für derartige Ansprüche akzeptieren.

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

Alto-Shaam, Inc. garantiert dem Originalkäufer nur, dass alle Originalteile, die Material- oder Fertigungsdefekte aufweisen, nach Ermessen von Alto-Shaam und den hier genannten Bedingungen durch neue oder generalüberholte Teile ersetzt werden.

Die Garantiedauer für die Teile ist wie folgt festgelegt:

Für den Kältemittelkompressor von Alto-Shaam Quickchillers™ fünf (5) Jahre ab dem Installationsdatum.
Für das Heizelement von Halo Heat® Back- und Warmhalteöfen solange der Ofen im Besitz des Originalkäufers ist.
Die Garantie auf Teile gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.
Die Garantie auf Arbeit gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.
Alto-Shaam übernimmt die üblichen Arbeitskosten während der normalen Geschäftszeiten, ausschließlich Überstunden, Feiertagsgebühren oder andere Gebührenaufschläge.
Um gültig zu sein, muss ein Garantieanspruch während der geltenden Garantiedauer eingereicht werden. Diese Garantie ist nicht übertragbar.

DIESE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF:

1. Kalibrierung.
2. Austausch von Glüehbirnen und Tüerdichtungen, oder das Ersäetzen von Glass wegen Beschäedigung.
3. Beschädigungen, die auf einen Unfall, den Versand, falsche Installation oder Veränderungen am Gerät zurückzuführen sind.
4. Geräte, die durch falsche oder missbräuchliche Benutzung, fahrlässige Behandlung oder andere abnormale Umstände beschädigt werden. Dazu zählen, ohne darauf beschränkt zu sein, Geräte, die aggressiven oder ungeeigneten Chemikalien wie Verbindungen, die Chlorid oder qualitativ minderwertigem Wasser ausgesetzt waren sowie Geräte, deren Seriennummern verändert oder entfernt wurden.
5. Schäden, die das direkte Resultat schlechter Wasserqualität, unzureichender Wartung von Dampfgeneratoren und/oder von der Wasserqualität betroffener Oberflächen sind. Die Wasserqualität und angemessene Wartung dampferzeugender Geräte liegen in der Verantwortung des Eigentümers/Betreibers.
6. Schäden, die aus der Verwendung eines anderen Reinigungsmittels als Alto-Shaam Combitherm® Reiniger resultieren. Dazu gehören, ohne darauf beschränkt zu sein, Schäden durch Chlor oder andere aggressive Chemikalien. **Die Verwendung von Alto-Shaam Combitherm® Reiniger wird bei Combitherm® Öfen dringend empfohlen.**
7. Verluste oder Schäden, die auf Fehlfunktionen zurückzuführen sind, einschließlich Produktverluste, Folgeschäden oder zufällige Schäden jeglicher Art.
8. Geräte, die auf irgendeine Art und Weise modifiziert wurden; der Einbau von Ersatzteilen, die nicht vom Werk genehmigt wurden; das Entfernen von Teilen, einschließlich der Beine, sowie das Hinzufügen von Teilen.

Diese Garantie ist ausschließlich und ersetzt alle bisherigen anderen ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien, einschließlich der stillschweigenden Gewährleistung der marktgängigen Qualität und Eignung für einen bestimmten Verwendungszweck. In keinem Fall haftet Alto-Shaam für Nutzungsverluste, Einnahmen- und Umsatzverluste, Produktverluste oder indirekte, spezielle, zufällige Schäden oder Folgeschäden. Keine Person mit Ausnahme eines dazu autorisierten Mitarbeiters der Alto-Shaam Inc. ist berechtigt, im Namen von Alto-Shaam diese Garantie zu verändern oder im Namen von Alto-Shaam irgendeine andere Verpflichtung oder Haftungszusage in Verbindung mit Alto-Shaam Geräten einzugehen.

Gültig ab 09/10

ALTO-SHAAM®

Modell- und Seriennummer des Geräts zur späteren Referenz aufschreiben.
In jeglicher Korrespondenz bezüglich des Geräts immer Modell- und Seriennummer angeben.

Modell: _____ Datum der Installation: _____
Versorgungsspannung: _____ Gekauft von: _____
Seriennummer: _____ _____

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 USA/KANADA
www.alto-shaam.com

GEDRUCKT IN DEN USA